DM-CID
DÉTERGENT ALCALIN CHLORÉ

DÉSINFECTION

CARACTÉRISTIQUES

DM-CID est un détergent alcalin chloré pour l'industrie alimentaire.

DM-CID est développé spécialement pour le nettoyage et la désinfection des installation CIP et pour toutes sortes des surfaces. La présence de l'hypochlorite de sodium lui confère un potentiel de désinfection optimal des surfaces nettoyées.

COMPOSITION DU PRODUIT

Contient de l'hydroxide de potassium, de l'hypochlorite de sodium, des stabilisateurs du chlore, des séquestrants, des inhibiteurs de corrosion.

Couleur: légèrement jaune

P.S: 1.233 kg/L

Ph (1%): 11,8

Point de congélation: -15°C

Emballage: 30 Kg.

MODE D'EMPLOI

Les surfaces doivent être bien nettoyées à l'avance.

Dosage: laisser circuler 0,5 à 1% d'un température de 50 £a 60°C ensuite rincer à l'eau froide et claire.

AVANTAGES

DM-CID désinfecte très efficacement, grâce aux composants désinfectants.

DM-CID est pour >90% biodégradable.

DM-CID a comme numéro d'autorisation: **2195B.**

PRÉCAUTIONS

Tenir **DM-CID** hors de portée des enfants (S2), à l'abri des denrées alimentaires (S13), ne pas boire ni manger ni fumer pendant l'utilisation (S20/21), en cas de cas de contact avec les yeux, rincer abondamment + consulter un médecin (S26). Irritant pour les yeux et la peau (R 36/38/41) Porter des vêtements adéquats, gants et matériel de protection pour les yeux/la figure (S 36/37/39). Au (S46). Utiliser le produit uniquement dans des endroits bien ventilés (S51).

DM-CID ne jamais mélanger à des acides.

AUTRES INFORMATIONS

Ce produit est apte à être utilisé dans l'industrie alimentaire.

Centre anti-poison : 070/245.245

Cette information sert uniquement à vous renseigner, elle reflète toute notre expérience. Elle ne contient, toutefois, aucun engagement de notre part.